

Ooni Koda 16

Horno para pizza de gas



Dimensiones: 63 x 59 x 35cm
Peso: 18.2kg
Materiales: Carcasa de acero laminado en frío pulvicubierto
Frontal de aluminio fundido
Estructura interior, base y quemador de acero inoxidable
Patas de TPR

Toma las riendas de tu experiencia culinaria al aire libre con el horno para pizza Ooni Koda 16, diseñado para hornear magníficas pizzas a la piedra de 16 pulgadas y mucho más. Este horno Ooni, que combina la comodidad y estabilidad de la energía del gas con un diseño llamativo, cuenta con una amplia puerta de horno y una gran placa de cocción de piedra, ideal para cocinar para grupos.

- Cocina pizzas a la piedra extraordinarias de 40 cm de diámetro en tan solo 60 segundos, con la auténtica textura horneada a la piedra.
- Carcasa de acero duradera, aislada con fibra cerámica y pulvi cubierta para una mayor retención del calor y resistencia a los imprevistos del tiempo.
- Funciona con gas propano, alcanza 500 °C y está listo para cocinar a los 20 minutos de encenderlo.

